

SCHLOSS  
**SCHADAU**

HOTEL - RESTAURANT

## Wochenmenüs

**Dienstag 21. bis Samstag, 25. Januar 2025**

ab 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr

### Tagessuppe

\*\*\*

Artischocken-Zucchetti -Suppe

\*\*\*

### Tagessalat

Gezupfte Blattsalate mit gerösteten Kernen und Granatapfel an Schloss Dressing

### Menü Fleisch

Tagessuppe *oder* Tagessalat

\*\*\*

Wildgeschnetztes (Reh und Wildschwein)  
Preiselbeere-Rahmsauce  
Spätzli und Rotkraut

**CHF 27.00**

### Menü Fisch

Tagessuppe *oder* Tagessalat

\*\*\*

Gebratenes Doradenfilet  
Safran-Risotto und konfierte Cherry-Tomaten

**CHF 27.00**

### Menü Vegi

Tagessuppe *oder* Tagessalat

\*\*\*

Safran Risotto mit konfierte Cherry-Tomaten,  
marinierter Kräutersalat und Belper Knolle

**CHF 25.00**

\*\*\*

### Wochendessert

Apfelküchli mit Vanillesauce

**Dessert CHF 6.00**

### Deklarationen:

**Menü Fleisch:** Deutschland

**Menü Fisch:** Griechenland

**Brot:** Bäckerei Felder, Spiez | Bistro Boulangerie, Schweiz

**Burger-Brioche:** Brioche-Bun, Schweiz

## British Corner

### Club Burger «Schadau»

Rosa gebratenes Rindfleisch-Pattie  
von der Stadtmetzgerei Muster im Brioche-Bun  
mit Barbecuesauce, Speck, Spiegelei,  
Cheddar-Käse und Coleslaw  
Mit Pommes Frites serviert

**CHF 32.00**

### Fish'n'Chips

Egli-Knusperli mit hausgemachter Tartarsauce  
und Pommes Frites

**klein CHF 26.00 | gross CHF 38.00**

### Schloss-Plättli

Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken und  
Schlosswurst von der Stadtmetzgerei Muster,  
dazu zweierlei Käse aus dem «Jumi-Versum»,  
Trockentomaten, Oliven, Essiggurken, serviert  
mit Brotkorb und Butter

**klein CHF 28.00 | gross CHF 42.00**

## Weitere Gerichte

**Winterliche Blattsalate mit Granatapfel-Kernen, gerösteten Haselnüssen  
Dörripflaumen und Sprossen** **CHF 14.00**

*Winter leaf salads with pomegranate, roasted hazelnuts, dried plums and sprouts*

*Laitue d'hiver à la grenade, noisettes grillées, pruneaux et pousses*

\* **Schloss- oder Honig-Balsamico-Dressing** / French- or balsamic-honey dressing

**Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons** **CHF 18.50**

*Lamb's lettuce with bacon, egg and croutons*

*La mâche avec lard, œuf et croûtons*

\* **Schloss- oder Honig-Balsamico-Dressing** / French- or balsamic-honey dressing

### Schloss-Plättli

Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken und Schlosswurst von der Stadtmetzgerei Muster, dazu zweierlei Käse aus dem «Jumi-Versum», Trockentomaten, Oliven, Essiggurken, serviert mit Brotkorb und Butter

Variation of Swiss cold cuts and cheese selection from Jumi with garnish, bread and butter

Variation des spécialités de viande et sélection de fromage avec sa garnitures, pain et beurre

**1-2 Personen CHF 28.00**

**3-4 Personen CHF 42.00**

**Rindstatar «Schadau» mit Avocado-Creme, getrocknetem Eigelb und  
eingelegten roten Zwiebeln, serviert mit Toast und Butter** **CHF 27.00**

Vorspeise

Hauptgang

**CHF 42.00**

*Beefsteak Tatar with avocado cream, dried egg yolk, and marinated red onions*

*Toast and butter*

*Tartare de bœuf "Schadau" et sa crème d'avocat, jaune d'œuf séché et oignon rouge mariné*

*servi avec toast et beurre*

**mit Pommes Frites / with French Fries / avec pommes frites** **+ 5.00**

**Club Burger Schadau** **CHF 32.00**

Rosa gebratenes Rindfleisch-Pattie von der Stadtmetzgerei Muster im Vollkorn-Bun mit Barbecuesauce, Speck, Spiegelei, Cheddar-Käse, Coleslaw und Pommes Frites

*Medium grilled Beef burger with BBQ-Sauce, bacon, egg, cheddar cheese, coleslaw, and French fries*

*Burger de bœuf medium, sauce BBQ, lard, œuf, cheddar, coleslaw et pommes frites*

**Fish'n'chips** **klein CHF 26.00**

Egli-Knusperli mit hausgemachter Tartarsauce

**gross CHF 38.00**

mit Pommes Frites **oder** mit Salat

*Deep fried perch filets with tartar sauce, French fries, or salad*

*Filets de perche frits et sa sauce tartare, pommes frites ou salade*

SCHLOSS  
**SCHADAU**

HOTEL - RESTAURANT

## Süsses

Klein

Gross

### Mini-Crème brûlée mit Ingwer

*Mini crème brûlée with ginger*

Mini crème brûlée au gingembre

**CHF 7.00**

### Apfel-Streusel-Chueche mit Marzipan / apple tarte / tarte aux pommes

**CHF 7.50**

+ zusätzlich Schlagrahm CHF 2.00

### Vermicelles mit Meringuebrösel und Schlagrahm

*Vermicelles with meringue and whipped cream*

Vermicelles avec meringue et chantilly

**CHF 16.00**

### Nesselrode

**CHF 13.00**

**CHF 16.00**

Vermicelles, Vanilleglace, Meringuebrösel, Schlagrahm

*Vermicelles, vanilla ice cream, meringue and whipped cream*

Vermicelles, glace à la vanille, meringue et chantilly

### Danmark

**CHF 12.00**

**CHF 15.00**

Vanilleglace, warme Schokoladensauce und Schlagrahm

*Vanilla ice cream, hot chocolate sauce and whipped cream*

Glace à la vanille, sauce au chocolat chaud et chantilly

### Café Glacé

**CHF 12.00**

**CHF 15.00**

Kaffee- und Bailey's-Glace mit einem Espresso und Schlagrahm

*Coffee and Bailey's ice cream with whipped cream and espresso*

Glace au café et au Bailey's, chantilly et espresso chaud



## Glace- und Sorbet der Gelateria Brüderli

Vanille, Kaffee, Baileys, Haselnuss-Schoko (vegan),

**Pro Kugel**

**CHF 5.00**

Passionsfrucht, Waldbeeren (vegan), Zimtglace

**zusätzlich Schlagrahm**

**CHF 2.00**

*Vanilla, coffee, Bailey's, hazelnut-chocolate (vegan), Passion fruit (vegan), forest berries (vegan), cinnamon*

Vanille, café, Baileys, chocolat noisette (végan), fruit de la passion (végan),

baies rouges (végan), cannelle

**Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Service-Team.**

**Gerne geben wir Auskunft über die einzelnen Zutaten unserer Gerichte.**

**Die Herkunftsdeklaration bringen wir Ihnen gerne auf Wunsch an den Tisch.**

## Unsere Dienstleistung im Zusammenhang mit dem Thuner Wasser im Offenausschank

### Liebe Gäste

Wir servieren Ihnen gerne gefiltertes Hahnenwasser und berechnen hierfür lediglich die Kosten für unsere Dienstleistungen. Unsere Weine sind fair kalkuliert und der Preis beinhaltet nicht automatisch das Hahnenwasser. Vielen Dank für Ihr Verständnis und schön, dass Sie bei uns sind.

**2 dl CHF 3.00**

**3 dl CHF 3.50**

**Liter CHF 6.50**